Husqvarna

Mikrovågsugn QN1276F/QN2276F

(S)

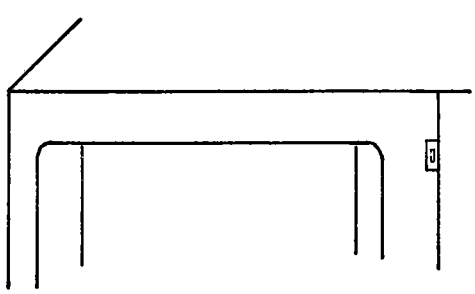
Bruksanvisning

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Uppackning 2
Installation 3
Beskrivning av mikrovågsugn med touch-kontroll 3
Beskrivning av kontrollpanelen 3
Kontrollpanelens funktioner 4
Så här ställer du in ett program 5
Kokning 5
Upptining 5
Termometer 5
Nivåmatlagning 6
Färgsättning 6
Tips och råd 6
Vilka kärl kan du använda 6
Så här tester du dina kärl 6
Det här skall du tänka på 7
Det här kan du inte göra i mikrovågsugn 7
Så här sköter du din mikrovågsugn 7
Om ugnen inte fungerar 7
Säkerhet, service och garanti 7
Tekniska uppgifter 7

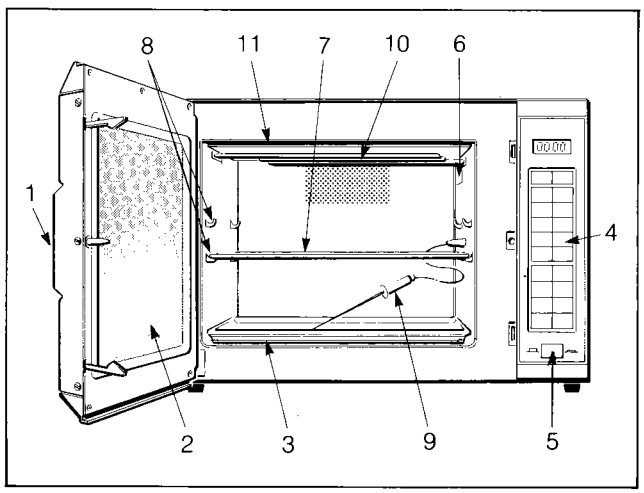
UPPACKNING

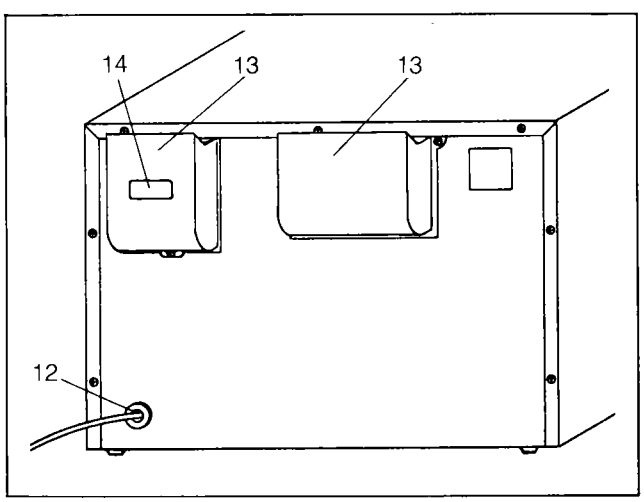
Kontrollera att produkten ej är skadad. OBS! Eventuella transportskador skall anmälas senast inom sju dagar till den som har ansvaret för transporten.
Glasbricken och stänkskyddet av glas avemballeras och sätts på plats. Stänkskyddets släta sida placeras nedåt. Se bifogad monteringsanvisning. Den bipackade dekalen med koktabellen placeras enligt bild.



INSTALLATION

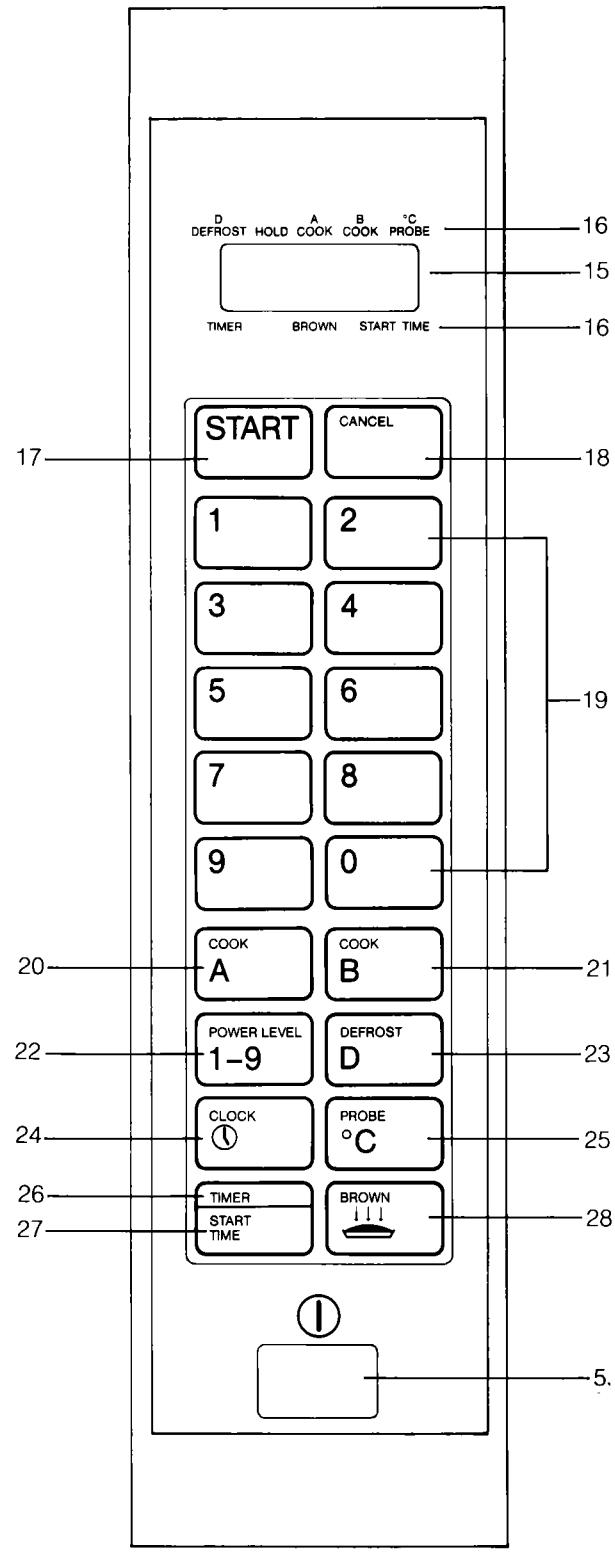
Mikrovågsugnen skall anslutas till jordat uttag 220 V, med 10 A trög säkring. Luftintaget finns under ugnen och fötterna får därför inte tas bort.
Om du bygger in ugnen måste du se till att det finns minst 35 mm luftspalt på översidan, så att kylningen fungerar.





BEKANTA DIG MED MIKROVÅGSUGNEN!

1. Handtag. För ugnen skall fungera måste dörren vara stängd.
2. Fönstret. Du kan se maten utan att avbryta tillagningen.
3. Uttagbar glasbricka. Brickan skall alltid vara på plats när ugnen används.
4. Kontrollpanel med touch-kontroll.
5. Huvudströmbrytare.
6. Belysning.
7. Flyttbart galler för matlagning i två nivåer.
8. Gallerhållare. OBS! Gallret skall alltid placeras på gallerhållare. Får ej läggas på glasbrickan.
9. Elektronisk termometer (Probe). Ugnen ger signal när inställd temperatur är nådd. Proben får ej ligga lös i ugnen vid tillagning utan probe.
10. Browning element = Element för färgsättning (ej grill).
11. Stänkskydd av glas. Kan tas bort för rengöring men måste installeras innan ugnen sätts på, eftersom det är en nödvändig del av ventilationssystemet. Se därför till att det kommer ordentligt på plats och inte ligger emot elementet.
12. Anslutningssladd.
13. Ventilationsuttag.
14. Bakom denna ventilationskåpa sitter ugnslampan.



BEKANTA DIG MED PANELEN

15. Sifferfönster.
16. Funktionsmarkeringar.
17. Startknapp.
18. Nollställningsfunktion.
19. Sifferrutor.
20. Tillagning i första hand.
21. Tillagning i andra hand.
22. Effektväljare.
23. Upptiningsfunktion.
24. Klockfunktion.
25. Temperaturstyrning.
26. Äggklocka.
27. Start av senare tid.
28. Färgsättning.

KONTROLLPANELENS FUNKTIONER

CLOCK

Anslut ugnen till vägguttaget. Sifferfönstret visar blinkande kolon [:] (tryck ej in huvudströmbrytaren).
Så här ställer du in klockan.

- Tryck på CLOCK
- Tryck omedelbart (inom 3 sek.) på sifferrutan och ställ in tiden.
- Tryck på START.
- Klockan visar nu rätt tid.

Efter strömavbrott måste klockan ställas in på nytt.

Ugnen avstängd. Rätt tid visas i sifferfönstret.

Ugnen påslagen. Sifferfönstret O-ställs. [00:00]
Ugnslampan tänds.

START

Programmet startar.

CANCEL

Tar bort felinställning. Ugnen stannar och [00:00] kommer upp i fönstret.

COOK A

Används då matlagning sker med tidsangivelse. Ex. 5 min. 30 sek. [05:30]

COOK B

Används tillsammans med COOK A då annan effekt och tid önskas, t.e.x. då Du önskar en snabb uppkokning men väljer sedan lägre effekt för vidarekokning för att förhindra överkok.

PROBE °C

Används då matlagning sker med temperaturangivelse. Sätt in termometern i centrum av maträtten/vätskan och anslut den till uttaget i ugnen. [:00] visas i sifferfönstret. Välj en temperatur mellan 34°C-92°C. Väljer Du en temperatur under 60°C stannar ugnen men över 60°C då kommer [HOLD] (varmhållning) upp i fönstret efter uppnådd temperatur. Varmhållning av maträtt med temperatur under 60°C får ej ske (hälsorisk).

POWER LEVEL 1-9

COOK A, COOK B och PROBE ger alltid full effekt = 100% under tillagning. Önskas lägre effekt t.ex. för att undvika överkok eller för långsammare tillagning används denna funktion. [H:] visas i sifferfönstret. Önskas effekt 50% (läge 5), tryck på sifferruta 5 och automatiskt kommer [50:] upp i sifferfönstret. Med intervaller kommer nu mikrovågorna att kopplas in och den totala inkopplingstiden blir 50% av tillagningstiden.

DEFROST D

Används för att tina och ger alltid 30% effekt. Funktionen ger automatiskt en utjämningstid endast då COOK-funktionen samtidigt programmeras in. T.ex. tina i 8 min. och tillaga i 6 min. Total tid blir då: 8 min. + 8 min. (utjämningstid) + 6 min. = 22 min. Vill Du endast tina med lägre eller högre effekt än 30% används COOK A + val av effekten.

BROWN

För inkoppling av färgsättningselementet på 1000 W. Färgsättningen sker först efter tillagningstidens slut men inställningen kan ske samtidigt som övriga funktioner (DEFROST/COOK A/COOK B). Om så är fallet, tänk på att placera maträtten så nära elementet som möjligt från början utan att täcka den.

TIMER START TIME

Korttidsur. Vid denna funktion utnyttjas endast ugnens elektronik. Förutsättningen är att huvudströmbrytaren är uttryckt. Tryck på TIMER och tryck in önskad tid t.ex.6:00 - 6 min., tryck på START. Efter 6 min. hörs 4 signaler.

TIMER START TIME

Då huvudströmbrytaren är intryckt används denna funktion för att automatiskt starta ett tids- eller temperaturinställt program vid senare tid.

SIFFERRUTOR

används till funktionerna:

- Effektläge (POWER LEVEL)
- Temperatur (TEMP PROBE)
- Tillagningstid (COOK A, COOK B, DEFROST)
- Ställa klockan, signalur och som starttid (CLOCK, TIMER/ START TIME).

SIFFERFÖNSTRET (displayer)

Fönstret har 3 funktioner.

1. Visar rätt tid då ugnen är avstängd samt då du trycker på funktionen CLOCK.
2. Funktionsmarkeringen talar om vilken eller vilka funktioner som är inställda. Blinkande markeringar visar funktionen som är igång.
3. Siffrorna i fönstret visar nedräkningen från ugnens startögonblick.

SIGNALTON hörs vid tre tillfällen:

1. Bekräftar programmering med en kort ton "pip" när du vidrör en ruta. Om ingen ton hörs har programmeringen ej tagits emot.
2. Vid fel programmering hör du en lång ton.
3. 4 korta signaler avslutar ett inställt program.

NÅGRA EXEMPEL PÅ HUR DU KAN ANVÄNDA UGNENS OLIKA FUNKTIONER

OBS! Ugnen får ej köras tom.
Följ tids- och effektangivelserna i kokboken. Om du vill träna, sätt in ett kärl med vatten samt kör ugnen med korta tider,. t.ex. 50 sek.

SÅ HÄR STÄLLER DU IN ETT PROGRAM

- Tryck på huvudströmbrytaren-sifferfönstret visar 00:00
- Tryck på en funktionsknapp
- Ställ in en tid, effekt eller temperatur genom att trycka på sifferrutorna
- Tryck på START

Skulle du ställa in någonting fel, tryck bara på CANCEL så raderas alla gjorda inställningar utom klockan.

Exempel 1 – kokning med full effekt = läge 10

- Tryck COOK A
- Tryck tid i minuter och sekunder med sifferrutorna
- Tryck START

Detta är grundinställningen. Ugnen är nu inställd på 100% effekt = **läge 10.**

Exempel 2 – att välja annat effektläge än 100% (10)

- Tryck COOK A
- Tryck tid med sifferrutorna
- Tryck POWER LEVEL och välj effektläge
- Tryck START

Under tillagningens gång kan effektläget ändras. Tryck på nytt POWER LEVEL och välj ny effekt.

Exempel 3 – att programmera med två olika effektlägen och tider

Ex. kokt ris för 4 pers. Börja med att koka upp på hög effekt och vidarekoka sedan på lägre effekt:

- Tryck på COOK A och ställ in 6:00
- Tryck på COOK B och ställ in 12:00
- Tryck på POWER LEVEL och 6 = 60%
- Tryck på START

Låt riset stå en stund för värmeutjämning, vilket innebär lite efterkokning.

Exempel 4 – att tina upp djupfryst

- Tryck DEFROST och ställ in tid
- Tryck START

Ugnen går nu på förinställt effektläge (30%).
Det här läget använder du då du vill tina långsamt t.ex.rå fisk eller rått kött. Vill du tina bröd eller färdiglagad mat kan du använda COOK A och ställa in effekten på läge 4-6. Vid upptining av skaldjur använd läge 2.

Exempel 5 – att tina upp med automatiskt följande tillagningsprogram

- Tryck DEFROST och ställ in tid
- Tryck COOK A och ställ in tid
- Tryck START

Upptining sker nu först enligt inställd tid med 30% effekt. Innan COOK A börjar visas DEFROST HOLD i teckenrutan och ugnen repeterar DEFROST-tiden utan mikrovågseffekt för att värmen skall spridas i maten innan programmet går över till COOK A.

Exempel 6 – att använda termometern (proben)

- Ställ probens spetsiga del i kärlet (i mitten av maträtten)
- Anslut proben till uttaget i ugnens sida
- Nu visas 00 i fönstret
- Tryck PROBE och sedan önskad temperatur med sifferrutorna
- Tryck START

När inställd temperatur uppnåtts hörs en signal. Om den inställda temperaturen är 60° eller mer visas i teckenrutan "HOLD", som betyder att ugnen kommer att hålla den inställda temperaturen.
OBS! DEFROST, COOK A och COOK B fungerar inte om proben sitter i ugnen. Proben har ett förinställt effektläge på 100% och kan ändras till andra lägen med POWER LEVEL.

Så här använder du termometern för att laga rostbiff:

Stick in termometern i köttet, så att spetsen ligger mitt i. Anslut den till uttaget.

- Tryck på PROBE
- Tryck på 50°C
- Tryck på POWER LEVEL och 7 = 70
- Tryck på START

VIKTIGT! När du använder termometern för att laga till kött skall du ställa in temperaturen 8-10°C lägre än den sluttemperatur du vill ha på köttet. När ugnen slår ifrån tar du ut köttet, saltar det och sveper in det i aluminiumfolie. Låt det stå ca 15 min. innan du skär upp det. Under den tiden stiger temperaturen i köttet till 60° och du har en saftig rosafärgad rostbiff. Om köttet steks för länge blir det torrt och helt genomstekt. För andra typer av kött finns anvisningar i kokboken som medföljer ugnen.
Du kan också använda dig av COOK A och COOK B för att tillaga kött. Ställ då in COOK A på läge 10 i 10 min. och COOK B på läge 4 i 8-10 min. (för 1 kg). Du kan inte använda dig av din vanliga stektermometer, men när du tar ut köttet kan du kontrollera temperaturen.

Exempel 7 – att färgsätta direkt efter den vanliga tillagningen

- Tryck COOK A och ställ in tid
- Tryck BROWN och ställ in tid
- Tryck START

Ugnen värmer/kokar nu enligt inställd tid med effektläge 10. Därefter kopplas elementet på för att ge rätten färg.
Maträtter skall placeras så nära elementet som möjligt och ej täckas.

Exempel 8 – att programmera ugnen att starta vid senare tidpunkt

- Tryck COOK A och ställ in tid
  Du kan även välja att temperaturstyra tillagningen eller kombinera COOK A med DEFROST, COOK B och BROWN.
- Tryck TIMER/START TIME
- Tryck in önskad tid, t.ex. 14:30
- Tryck på START

Lysande streck vid HOLD och START TIME kommer att blinka intill inställd tid -då startar ugnen kokningen. OBS! Om dörren öppnas innan matlagningen startar -stäng dörren och tryck på START igen, annars startar inte matlagningen.

MATLAGNING i 2 NIVÅER

Med gallerhyllan kan du utnyttja din ugn för att laga till flera rätter samtidigt. Du kan planera din matlagning effektivare och hela måltiden kan bli färdig samtidigt. Exakta koktider är svårt att ange, eftersom det varierar beroende på vikt, volym och typ av maträtt. För att ha en viss vägledning kan du lägga ihop tillagningstiderna för varje enskild rätt, t.ex.

400 g fisk	6-8 min.
400 g grönsaker	8-10 min.
Summa	14-18 min.

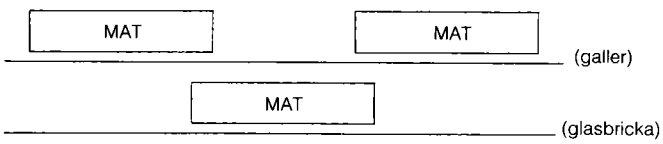
Minska tiden med ca 15-20%.

Placera fisken i botten och grönsakerna på gallerhyllan. Koka på läge 10. Kontrollera gärna kokningen under tiden och lägg till eller dra ifrån tid om det behövs.

När du använt ugnen ett tag hittar du snabbt rätt kombinationer och rätta tider.

Tag som regel att i början kontrollera oftare och ev. lägga till tid.

I kokboken som medföljer din ugn finner du mer om nivåmatlagning.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU FÄRGSÄTTNINGSELEMENTET

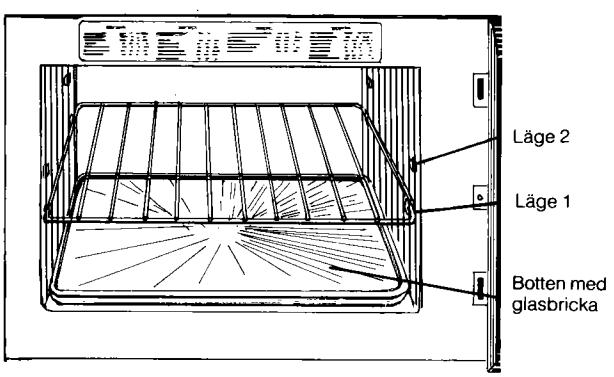
Färgsättningselementet använder du för att sätta färg på gratänger, pajer och liknande. Du kan också sätte lite färg på en stek som du gjort i mikrovågsugn. Färgsättningen görs alltid efter tillagningen.

När du använder färgsättningselementet flyttar du upp maträtten så nära elementet som möjligt. Gallerhyllan kan placeras i två olika nivåer. Vid färgsättning av. t.ex. pizza och varma smörgåsar bör dessa placeras närmare elementet. Använd t.ex. en upp- och nervänd tallrik. Tänk på att varm ost blir fortare färgsatt än kall. Färgsätter du en stek, häll av skyn först så att den inte bränns.

Elementent kan inte användas som grill.

Färgsättningsfunktionen kan du programmera in samtidigt som du lägger in ett kokprogram. Då startar färgsättningen direkt efter kokprogrammet. Elementet är försett med ett överhettningsskydd, som kopplar ifrån elementet vid för hög temperatur. Då temperaturen sjunkit inkopplas åter elementet automatiskt.

Några tider för färgsättning:	Gratänger	6-8 mins.
	Stek	10-12 min.



TIPS OCH RÅD SOM HJÄLPER DIG ATT BÄTTRE UTNYTTJA DIN MIKROVÅGSUGN

Ugnen är avsedd att laga mat i men också att tina och värma i. Dessutom kan du använda den till många småsaker som underlättar matlagning och bakning:

- värma vatten eller mjölk till te, kaffe och choklad direkt i koppen
- skålla mandel
- smälta smör, 100 g tar ca 45 sek. på läge 10
- mjukgöra kylskåpskallt smör eller margarin, 1 min. på läge 5-6
- mjukgöra glass 1 min. på läge 4
- smälta blockchoklad
- värma degspad, 0,5 l. tar ca 3 min. på läge 10
- värma sirap och honung som är hård 2-3 min. på läge 5-6
- smälta gelatin, blötlägg som vanligt och smält på läge 10 i 1-2 min.
- lägg paraffinet i en skål och smält på läge 10 i 2-3 min. Passa tiden eftersom det beror på mängden paraffin
- tina djupfryst juice, 1 min. på läge 10. Tag av locket först
- ugnsbaka bananer med skal, läge 10 i 2-3 min./banan
- koka gröt direkt på tallriken
- koka fisk i portionsbitar direkt på tallriken

VILKA KÄRL KAN DU ANVÄNDA I MIKROVÅGSUGN?

- formar och fat av ugnsfast glas eller porslin
- vanliga tallrikar, glas och koppar som inte har metalldekorer
- plastmuggar eller burkar kan du använda för att värma men inte koka i. De flesta hushållsplaster tål inte mer än 90°C.
- former av plast speciellt avsedda för mikrovågsugn
- papperstallrikar och servetter eller hushållspapper kan du ha när du bakar potatis eller tinar/värmer bröd
- brödkorgar kan du tina/värma bröd i

OBS! Använd inte porslin eller glas som har en liten spricka. Eventuell fuktighet som finns i sprickan expanderar och kärlet kan spricka.

SÅ HÄR TESTAR DU DINA KÄRL

Ställ in kärlet i mikrovågsugnen och ställ ett glas med vatten i eller bredvid kärlet. Låt ugnen gå på läge 10 i 1 min. Om vattnet blir varmt men kärlet fortfarande håller rumsteperatur kan du använda det i mikrovågsugn. Blir kärlet varmt är det inte lämpligt att använda.

UPPVÄRMNING AV BARNMAT

Använd termometern när du värmer barnmat, välling eller mjölk. Tag av locket och placera termometern i burkens centrum. Ställ in 2°C lägre än sluttemperaturen och reducera effekten vid uppvärmningen. Tänk på att flaskans eller burkens temperatur är lägre än innehållet. Kontrollera alltid innehållets temperatur innan du ger det till barnet.

DET HÄR SKALL DU TÄNKA PÅ NÄR DU ANVÄNDER MIKROVÅGSUGN

— Den mesta maten kokas i sitt eget spad. Du behöver sällan sätta till någon vätska om det inte är frågan om torra råvaror, t.ex. ris eller färska grönsaker
— Du kan lätt använda dina vanliga recept, minska på salt, kryddor och vatten, inget kokar ju bort
— Fördela maten så jämnt som möjligt i formen och lägg de tjockare delarna mot formens kanter
— Soppor och grytor kan behöva röras om någon gång för jämnare värmning
— Om du värmer en maträtt med sås, placera såsen i mitten
— Använd glas eller plastlock, smörgåspapper eller plastfolie lämplig för mikrovågsugn. Täck maten vid tillagning och uppvärmning för att bibehålla fuktigheten. Undantaget är när du tillagar helt kött, där du vill ha så mycket stekyta som möjligt
— Vid uppvärmning av bakverk eller dylikt, som innehåller fyllning av sylt, blir sylten mycket varmare än bakverket, t.ex. munkar
— Koka inte maten för länge. För lång koktid ger sämre resultat och maten blir lätt torr och seg. Det är bättre att kontrollera och eventuellt koka ytterligare en stund
— Låt maten stå några minuter så värmen utjämnas
— Bakverk kan tinas direkt i brödkorg eller på hushållspapper
— Gallret skall vid bruk ligga i sina hållare. Gallret får aldrig placeras på glasbrickan. Ligger gallret direkt mot ugnens vägg kan brännmärken uppstå.

DET HÄR KAN DU INTE GÖRA I MIKROVÅGSUGN

— Baka jäsdegsbröd, det får ingen färg
— Grädda suffléer
— Koka hela ägg med skal, skalet sprängs när luften inuti utvidgas av värmen. Förlora ägg går bra. Pricka gulan först
— Laga mat i metallkärl rekommenderas ej. Metall reflekterar mikrovågsenergin och maten i kärlet kan inte bli varm
— Använda vanlig stektermometer i mikrovågsugn.

OBS! Om metallkärl eller aluminiumsfolie placeras på gallret eller för nära ugnens väggar kan detta ge upphov till gnistbildningar och brännmärken kan uppstå. Tank på att ta bort metallclips på tepåsar och brödförpackningar. Använd inte porslin med guld- eller silverdekor, då denna förstörs.

SÅ HÄR SKÖTER DU DIN MIROVÅGSUGN

Mikrovågsugnen är lätt att hålla ren. Eftersom ugnen i sig inte blir varm, bränns överkok eller spill inte fast. Torka ur ugnen med handdiskmedel och varmt vatten. Glasbricka, galler och stänkskydd kan tas ut och diskas. Torka av luckan.

OBS! Stånkskyddets släta yta placeras nedåt.

OM UGNEN INTE FUNGERAR

— Är ugnen ansluten till vägguttaget?
— Är säkringen (proppen) hel?
— Är klockan inställd?
— Är strömbrytaren tillslagen?
— Är luckan stängd?

Om ugnen fortfarande inte fungerar skall du ringa Elektroservice. Telefonnummer hittar du i telefonkatalogen.

SÄKERHET

Mikrovågsugnen är typgodkänd av SEMKO (S-märkt) och avsedd för hushållsbruk. Skulle det bli något fel på din mikrovågsugn, kontakta närmaste Elektroserviceverkstad. Gör inga ingrepp i mikrovågsugnen . Felaktiga åtgärder kan leda till personskador eller funktionsfel. Det ända du kan göra själv är att byta lampa.

SÅ HÄR BYTER DU LAMPA

— Tag ur stickproppen ur vägguttaget
— Tag bort den vänstra plastkåpan för utblåsningsluften, lossa skruven i nederkanten
— Skruva loss glödlampan och sätt i en ny 40 W med E 14 sockel
— Skruva fast plastkåpan igen och anslut ugnen

GARANTI

I Sverige gäller 1 års garanti enligt av EHL antagna garanti- och serviceåtaganden. Villkoren finns angivna i EHL köpdokument, som du får av säljaren.
När du kontaktar service, uppge då produktnummer, serienummer och produkttyp. Uppgifterna hittar du på dataskylten. Fyll i den här rutan så har du alltid uppgifterna till hands om du måste fråga om någonting.

Prod.nr. .....
Serienr. .....
Typ .....

TEKNISKA UPPGIFTER

Utvändiga mått:	bredd	558 mm
	höjd	395 mm
	djup	439 mm
Ugnsutrymme:	bredd	368 mm
	höjd	270 mm
	djup	370 mm
	volym	34 liter
Vikt		28 kg
Spänning		220V 1-fas, 50 Hz
Säkring		10 A, trög
Anslutningseffekt		1470 W
Mikrovågseffekt		650 W
Färgsättningselement		1000 W
Ugnslampa		40 W, E 14

Vi reserverar oss för ändringar

Huskvarna Svenska Försäljnings AB
561 81 HUSKVARNA, tel.: 036-14 60 00

Husqvarna Kundkontakt: Tillhands 07.00-19.00 tel.: 036-14 68 50

Husqvarna A/S, Lundtoftevej 160, 2800 LYNGBY, tel.: 02-87 78 64

Husqvarna Elektro A/S, Postboks 321, 1701 SARPSBORG, tel.: 031-441 11

Oy Electrolux AB - Husqvarna, Sarankulmankatu 22 (PL 676), 33 900 TAMPERE
(33 101 TAMPERE 10), puh. 931-65 51 55

Printed by Mitchells Printers (Luton) Ltd.

821-50-64
SWEDEN